

# NHÚT THANH CHƯƠNG

## MỘT BIỂU TƯỢNG VĂN HÓA ẨM THỰC CỦA QUÊ HƯƠNG XỨ NGHỆ

■ TS. Võ Thị Hoài Thương  
Viện KHXH&NV, Trường Đại học Vinh

Ở xứ Nghệ, món nhút là thức ăn dân dã, truyền thống của mọi gia đình [6, tr.17]. Món nhút rất phổ biến và hầu như ở vùng thôn quê nào cũng có, trong đó Thanh Chương là địa phương làm nhút phổ biến và ngon hơn cả [2, tr.160] và trở thành đặc sản ẩm thực xứ Nghệ: “*Nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn*”.

### 1. Chế biến nhút

Vùng quê xứ Nghệ có khí hậu tương đối khắc nghiệt, mùa hè thì gió Lào bỏng rát, mùa thu đông thì mưa rét nên cuộc sống của người dân rất khó khăn, vất vả. Vào thời điểm đói kém, ở vùng trung du và đồi núi xứ Nghệ sẵn nhất chỉ có khoai lang với mít xanh. Khoai làm lương thực thay cơm, còn mít xanh thì được đem chế biến làm thức ăn mặn. Bởi vậy, xuất xứ của món nhút Thanh Chương nói riêng và nhút của người dân xứ Nghệ nói chung bắt đầu từ sự tiết kiệm. Không có cá để muối nước mắm thì người dân làm tương, và không có mắm, ruốc để dành thì người dân muối cà, muối nhút [13, tr.74]. Điều này cũng lý giải vì sao người Nghệ làm tương, muối nhút, muối cà rất ngon. Đó là cách giải quyết nhu cầu để được lâu, một cách cất trữ thực phẩm. “*Muối thức ăn thể hiện sự tài tình, khéo léo của người Nghệ trong việc chế biến thức ăn, đồng thời cũng thể hiện sự nghèo khó, khắc khổ và cách ứng xử với cái nghèo đói đó của con người*” [7].

Làm nhút để ăn đã trở thành một nghề truyền thống gắn liền với cuộc sống nông nghiệp trồng lúa nước của người dân lao động ở Thanh Chương [8, tr.305]. Món nhút được người Nghệ sáng tạo từ nhiều loại nguyên liệu khác nhau, tạo thành nhiều món ăn hấp dẫn như: “Nhút ngọn đỗ; nhút xơ mít dai chín; nhút xơ mít mật, dò nhút; nhút tro (quả tro); nhút con nưa (cây khoai nưa); nhút bèn môn (cây khoai môn); nhút trám (quả trám); nhút cho óc (cây cho óc); nhút sắn sục (cây sắn sục); nhút hồ lớn (lân lộn đủ các loại)” [10, tr.319-320]; nhút mít non; nhút măng; nhút hoa chuối rừng... Trong đó, nổi tiếng nhất là nhút mít Thanh Chương.

Theo các cụ già người Thanh Chương cho biết: “*Cha ông họ kể rằng: Trong các toán thợ làm đình Hoành Sơn trước đây ở xã Khánh Sơn, huyện Nam Đàn có một toán thợ là người Thanh Chương, đến mùa mít chín, bà con Thanh Chương đưa mít xuống cho thợ ăn. Toán thợ ăn múi, vứt hạt ra. Hạt mọc thành cây và cho quả. Toán thợ lại lấy quả làm nhút ăn và biếu các toán thợ bạn cùng ăn. Cánh thợ bạn ăn và khen: ăn nhút đã ngon, uống nước chè xanh cảm thấy nước chè xanh ngon hơn... Nếu vậy thì nghề làm nhút ở Thanh Chương đã có cách đây trên vài*

*ba thế kỷ. Vì đình Hoàn Sơn được xây dựng vào cuối thế kỷ XVIII (năm 1763)”* [8, tr.306].

Ở xứ Nghệ có nhiều nơi làm nhút, tuy nhiên ai cũng phải thừa nhận nhút ở Thanh Chương là ngon hơn cả. Cái ngon của nhút có lẽ một phần phụ thuộc vào thổ ngòi của Thanh Chương, đó là vùng đất đồi “bán sơn địa”, trồng rất nhiều mít [12, tr.225]. Ngoài việc trồng mít để ăn quả, lấy gỗ, những người phụ nữ nơi đây đã khéo léo chế biến từ những quả mít thành món nhút đặc trưng của quê hương. “Ngày xưa, dân thưa, phương tiện chuyên chở không thuận lợi, mít nhiều, thường bỏ phí, vì ăn không hết mà bán chẳng ai mua. Chỉ còn cách đập (hoặc cho người ăn múi) lấy hạt để dùng chất bột. Làm nhút là một sáng tạo tận dụng của thừa của người dân Thanh Chương” [3, tr.425]. Với nguồn nguyên liệu sẵn có, người dân Thanh Chương đã chế biến từ quả mít - một loại quả tương chừng chỉ để ăn chơi trở thành món nhút - một món ăn có mặt quanh năm trong bữa cơm gia đình [13, tr.73].

Món nhút Thanh Chương “*ra đời từ khá xưa, vì kỹ thuật muối nhút đi đến chỗ ăn ngon đến mê được*” [3, tr.425]. Nghề làm nhút có từ bao giờ chưa ai rõ. Từ thế kỷ XVIII ở Thanh Chương đã có nhút [5, tr.145]. Từ một món ăn chủ yếu dành cho người bình dân hoặc nghèo khổ, ngày nay, nhút đã trở thành món ngon của người Nghệ.

Dụng cụ để muối nhút là chum, vại bằng sành được nung chín đều, không bị rò rỉ. Loại chum, vại này sẽ đảm bảo cho việc bảo quản nhút trong thời gian dài. Người dân làm nhút chỉ gõ vào vại là biết vại làm nhút tốt hay không [13, tr.74].

Nguyên liệu để làm nhút gồm mít xanh và muối trắng không iốt [6, tr.17]. Nếu dùng muối iốt thì nhút sẽ không ngon và nhanh hỏng [4, tr.116]. Mít chọn quả chưa già nhưng không còn quá non,

vỏ cứng của lõi hạt vừa chớm hình thành [6, tr.17]. Nhút được làm chủ yếu vào tháng 2 và tháng 3 âm lịch, khi quả mít đang còn non (khi hạt mít còn chưa có vỏ lụa) [14, tr.34]. Khi muối nhút, người ta còn cho thêm một số loại gia vị khác như ớt quả tươi, riêng củ giã vụn, lá quýt cho vào với nhút. Có nhà còn lấy cả quả dứa, rửa sạch rồi gọt lấy lớp vỏ gai ngoài đem phơi nắng cho héo rồi rải lên trên mặt vại nhút một lớp cho thơm [4, tr.116].

Có hai cách muối nhút Thanh Chương. Quả mít xanh sau khi hái trên cây xuống gọt sạch vỏ ngoài, không rửa mà dùng lá chuối khô lau hết nhựa mít [6, tr.17]. Cũng có nơi, khi gọt vỏ, người ta phải đưa quả mít ra giữa dòng nước chảy, hoặc để trong chậu nước để gọt. Nhờ có nước nên gọt đến đâu nước rửa sạch nhựa đến đó. Gọt xong mỗi quả mít, người ta còn dùng dao băm sâu vào trong quả mít nhiều nhất cho nhựa trong quả mít ra bằng hết [8, tr.308]. Sau đó, đặt quả mít vào nong hoặc nia, dùng bèo gỗ hoặc dao lưỡi mỏng băm thành sợi mỏng, ngắn. Cách phổ biến nhất là ngâm xơ mít vào nước muối khoảng 1 ngày rồi vắt khô, bỏ vào vại sành, khuấy đều, đập bằng chiếc vung đan bằng nứa, chặn đá, đổ tiếp nước muối, đập lại (từ khoảng 5-6 ngày là dùng được) [6, tr.17].

Cách thứ hai, với những gia đình làm nhút lâu năm, sau khi nhút đã được băm nhỏ, người ta cho xơ mít vào cối giã. Xơ mít sau khi được giã sẽ mềm, sợi nhỏ hơn. Với kinh nghiệm này, người dân không cần ngâm nước mà nhút vẫn có màu trắng tinh rất hấp dẫn. Trộn xơ mít với muối hạt và dùng tay vò kỹ để muối thấm đều vào xơ mít. Để tạo mùi thơm và vị ngọt đặc trưng, người dân Thanh Chương cho vào vại nhút các loại gia vị là mía cây róc vỏ, chẻ nhỏ và củ sả hoặc củ riềng thái chỉ. Khi cho nhút vào vại, dùng tay khóa đều trên bề mặt, gài vỉ tre, nén đá cuội (để giữ cho nhút không nổi lên khỏi mặt nước), rồi đổ nước muối đã đun sôi để nguội ngập hết nhút. Nếu để nhút nổi lên khỏi mặt nước nhút sẽ bị đen và lên meo. Dùng miếng vải và mê nón (nón cũ) đập lên miệng vại nhút tránh bụi bẩn rơi vào [13, tr.74-75]. Muối nhút khoảng 1-2 tuần là có thể ăn được. Nhút chín có màu trắng nõn, thơm ngon, ăn có vị bùi, béo [11, tr.213].

Trong quy trình muối nhút, tùy vào thời gian sử dụng ngắn ngày hay dài ngày mà người dân Thanh Chương sử dụng lượng muối với tỷ lệ khác nhau. “*Thời gian ngắn nhất để có nhút ăn ngon cũng phải*

## XỨ NGHỆ - ĐẤT VÀ NGƯỜI

*gần cả tuần. Còn loại muối trường thì để ăn suốt năm vẫn được. Muối ngắn ngày thì cho lượng muối khoảng 0,8kg cho 10kg mít là được. Muối dài ngày (còn gọi là muối trường) thì tỷ lệ khoảng mười mít 1 hoặc 1,2 muối” [4, tr.115].* Đê có vại nhút ngon, ngấm đều nhưng không bị mặn, khâu trộn mít và muối cũng rất quan trọng. “*Người ta không cho tất cả muối vào nhôi một lần mà chỉ cho một ít thôi để vừa đủ làm cho mít mềm, số muối còn lại để hòa vào nước đun sôi để nguội đổ vào sau” [4, tr.115].*

Ở Thanh Chương, ngoài cách làm nhút từ quả mít xanh còn có cách muối nhút từ xơ mít chín, mà phổ biến nhất là xơ mít mật (mít bở). Người dân tận dụng phần xơ của quả mít chín sau khi đã ăn hết phần múi, đem số xơ đó trộn với muối, nhào nhuyễn, gói vào mo cau hoặc lá chuối tươi, ủ khoảng 3-5 ngày là ăn được. Với loại nhút mít chín, ở phía Nam của sông Lam (vùng Hà Tĩnh) gọi là giò xơ mít. Cách chế biến cơ bản cũng giống với cách muối món nhút mít chín ở Thanh Chương. Người dân Hương Khê (Hà Tĩnh) dùng xơ mít mật chín mềm, rải vào một ít muối nhồi kỹ gói chặt vào trong mo cau khô, treo lên trên gác bếp. Loại này cắt ra như giò lụa, người ta hay gọi là giò mít. Giò mít chấm với nước mắm tỏi ăn với lá kinh giới [10, tr.321].

Hiện nay, ở Nghệ An còn có một loại nhút cũng rất nổi tiếng, đó là nhút Anh Sơn. Nhút Anh Sơn khác với nhút Thanh Chương là nguyên liệu chủ yếu được làm từ hoa chuối rừng, măng rừng và phải có thêm gia vị gừng, sả, riềng, ớt cay... Hoa chuối rừng khác với hoa

chuối nhà ở chỗ, hoa chuối rừng có màu vàng nâu nhạt, còn hoa chuối nhà có màu tím đỏ. Hoa chuối được rửa sạch, thái nhỏ, ngâm nước cùng với măng tươi sau đó vớt ra trộn đều cùng với gia vị rồi bỏ vào chum hoặc vại sành đậy kín. Sau 2-3 ngày là món nhút đã dậy mùi thơm. Món nhút măng hoa chuối rừng dùng chấm với nước mắm ngon, hoặc xào với mỡ lợn, cho thêm lá chanh rất hấp dẫn [13, tr.75-76].

Còn ở vùng Hương Khê (Hà Tĩnh) thì nổi tiếng với món nhút ngọn đỗ. Nguyên liệu để làm nhút ngọn đỗ là quả mít non, quả cà, ngọn đỗ và muối. Cách muối nhút ngọn đỗ ở Hương Khê gần giống với cách muối nhút Thanh Chương: quả mít non được băm thành sợi nhỏ; quả cà chẻ đôi, rửa sạch, bỏ hết hạt. Trộn đều mít băm, cà và muối, nén vào trong vại sành, gài vỉ tre trên mặt vại và đè đá cuội to ở trên cùng. Ngọn đỗ để muối nhút là ngọn đỗ đen, đỗ xanh hoặc đỗ chiên chiên, rửa sạch, luộc chín, vắt kỹ hết nước, thái nhỏ. Sau khi nhút mít trong vại đã lên men chua, cho ngọn đỗ vào trộn đều, nén chặt [10, tr.321]. Sau khoảng 2 tuần, nhút ngọn đỗ chín vàng, có mùi chua thanh dễ chịu, kích thích vị giác. Khi ăn, vắt nhút ngọn đỗ thật khô,



Món nhút là thức ăn dân dã, truyền thống của mọi gia đình xứ Nghệ

bày ra đĩa và chấm với nước mắm hoặc nước kho cá.

## **2. Cách ăn nhút và giá trị dinh dưỡng**

Nhút Thanh Chương có thể chế biến thành nhiều món ăn như: dùng chấm nước mắm hoặc tương, làm nộm, xào hoặc nấu canh [6, tr.17]. Nhút được lấy từ trong vại ra, vắt khô, bày ra đĩa và chấm với nước mắm tỏi ớt hoặc tương Nam Đàn. *“Vì nhút này phải chấm với tương mà nếu được chén tương sản xuất ở vùng Nam Đàn thì mới là người sành ăn”* [3, tr.425]. Cũng có khi, *“vắt nhút ra đĩa, làm một bát chèo lạc mà chấm nhút thì ăn hao cơm lắm, thường nhà không có lạc thì chấm nhút với tương dằm với ớt cũng được. Nhút chấm với nước thịt lợn kho cũng rất ngon và hợp”* [4, tr.115].

Theo Nguyễn Doãn Hương, có ba cách ăn nhút phổ biến là: ăn nộm, ăn chấm và nấu canh [8, tr.309]. Người Nghệ cũng thường ăn nhút bằng cách xào hoặc nấu giấm với lạc [4, tr.123-125]. Với món nộm nhút, chỉ cần cho thêm lạc rang giã nhỏ, lá kinh giới và bánh tráng cùng với gia vị nước mắm, tỏi, ớt, đường... trộn đều. Vào mùa mưa rét, người Nghệ vắt nắm nhút xào với thịt ba chỉ cho thêm gia vị ớt cay, mì chính, lá chanh... là đã có một món ăn rất ngon, kích thích vị giác [13, tr.76]. Món nhút vừa có vị chua, mặn, ngọt, bùi ngậy, vừa có vị cay của ớt, từng sợi nhút quyện với thịt ba chỉ, giúp tăng thêm chất béo và kích thích tiêu hóa, rất phù hợp với mùa đông giá rét.

Vào mùa hè, món nhút Thanh Chương dùng để nấu canh chua (canh giấm). Ngon nhất là món nhút nấu canh giấm với cá diếc hoặc cá rô đồng, cho thêm gia vị lá mùi tàu hoặc lá ngổ, ăn có vị chua bùi rất thơm ngon [6, tr.17]. Đơn giản hơn, chỉ cần giã một ít lạc, nấu canh cùng với nhút ăn sẽ có vị bùi bùi, chua chua,

vừa lạ miệng mà cũng rất ngon.

Người Nghệ còn dùng xơ mít chín (dùng xơ mít dai) muối chua, để đông kết lại thành từng tảng có màu vàng trông rất bắt mắt, đem vắt ra sợi thành sợi, chấm nước mắm tỏi, ăn kèm với rau kinh giới. Nếu là món giò xơ mít mật, có thể thái lát thành những khoanh tròn mỏng, bày ra đĩa trông như món trứng rán. Món giò xơ mít này của người Nghệ chấm với nước mắm cốt hoặc mắm tôm chanh sủi bọt lên [13, tr.77]. Khi ăn, nhút có vị chua, ngọt và hương thơm của mít chín, rất ngon.

Về giá trị dinh dưỡng, món nhút Thanh Chương không mang lại nhiều dinh dưỡng cho người thưởng thức. Nhưng chính vị chua chua mặn mặn, ngọt bùi của món nhút đã kích thích vị giác, làm cho bữa cơm của người Nghệ - Tĩnh thêm đậm đà, hấp dẫn và dễ tiêu hóa. Nguyên liệu sẵn có, rẻ tiền lại rất sạch, không bị nhiễm độc bao giờ [8, tr.310].

## **3. Nhút Thanh Chương và ứng xử xã hội**

Đặc sản nhút Thanh Chương được sản xuất theo phương pháp thủ công truyền thống, phục vụ nhu cầu ẩm thực trong đời sống hàng ngày. Hầu hết người dân ở các địa phương ở Nghệ An và Hà Tĩnh đều biết muối các loại nhút, nhưng ngon và nổi tiếng nhất vẫn là nhút Thanh Chương được muối từ quả mít non. Hầu hết, người dân ở các xã thuộc huyện Thanh Chương, tỉnh Nghệ An đều biết muối nhút, nhưng tập trung nhiều nhất ở khu vực thị trấn Dũng.

Ở Thanh Chương, nhút làm ra để tự cung, tự cấp trong gia đình. Khi cần ai xin cũng cho [8, tr.309]. Trước đây, làm nhút chỉ là để dự trữ thực phẩm quanh năm nhưng hiện nay, nhút Thanh Chương đã trở thành món ăn đặc sản của người Nghệ. Món nhút mít theo người Nghệ ra Hà Nội, vào Huế, Đà Nẵng, Sài Gòn... làm quà biếu tặng. Nhút mít cũng có mặt trong các nhà hàng sang trọng, phục vụ các thực khách sành ăn. Nhút đã trở thành món quà quê hương cho người phương xa và là niềm tự hào của người Thanh Chương/xứ Nghệ.

Nhút là món ăn phổ biến và gắn bó với người dân xứ Nghệ. Còn với người dân Hương Khê (Hà Tĩnh), một bữa cơm kể cả tiếp đãi khách không thể thiếu món nhút. Khách đến nhà, chủ nhà mời ở lại ăn cơm nhút, đương nhiên có cá, có thịt, mỡ gà, nhưng miệng vẫn nói cơm nhút. Cơm nhút đã trở thành thói quen, thành một phong cách ẩm thực Hương Khê. Những ngày giỗ, Tết, hội hè, lượng thịt cá quá nhiều, thì nhút ngon

đỗ trở nên thật ngon miệng [10, tr.322].

Ở một phương diện khác, món nhút còn được sử dụng để chỉ mối quan hệ xã hội phức tạp “lộn nhút” (món nhút được muối nhiều nguyên liệu lẫn lộn với nhau).

#### **4. Nhút Thanh Chương và biểu tượng văn hóa**

“*Nhút Thanh Chương, tương Nam Đàn*” đã trở thành một biểu tượng văn hóa, ghi nhận đặc sản của mỗi vùng, nhưng cũng đồng thời nói lên mối liên hệ trong món ăn. Vì nhút thường phải chắm với tương mà nếu được chén tương sản xuất ở vùng Nam Đàn thì mới là người sành ăn [3, tr.425]. “*Ai về ăn nhút Thanh Chương/ Dừng chân nếm thử vị tương Nam Đàn*”. Hai vùng này thỉnh thoảng xuất hiện những cô gái khéo tay làm tương, làm nhút nổi tiếng. Dân gian còn truyền câu hát khen một cô gái ở Nam Đàn: “*Ai hay tương ngọt nhút chua/ Ghé hàng O (cô) Nại mà mua ít về*” [3, tr.425].

Nhút Thanh Chương đã trở thành món ăn đặc sắc, thể hiện sự khác biệt trong cách sử dụng nguyên liệu và cách chế biến món ăn không giống với bất kỳ địa phương nào trong cả nước. Trong tâm thức của người Nghệ, nhút mang hương vị quê hương, để mỗi người trong mọi trạng huống khi ở nhà cũng như khi xa quê được thưởng thức đều gọi nhớ quê hương. “*Ra đi anh nhớ Nghệ An/ Nhớ Thanh Chương ngon nhút, nhớ Nam Đàn thơm tương*”. Tác giả Huy Cận trong bài thơ *Gửi người bạn Nghệ Tĩnh* cũng đã viết: “*Ôi xứ Nghệ, xứ Nghệ/ Đất cổ nước non nhà/ Đã trăm, nghìn thế hệ/ Vẫn ưa nhút, ưa cà*” [13, tr.115-116]. Nhà thơ Nguyễn Thị Minh Châu trong bài *Quê tôi* cũng nhớ về món nhút Thanh Chương trong nỗi nhớ quê hương: “*Đã bao đời truyền miệng nhút Thanh Chương/ Bởi mặn nhút nên tình đời thêm đậm/ Người quê tôi có đi xa ngàn dặm/ Trong ngọt ngào không quên nhút quê nhà*” [13, tr.116].

Người xứ Nghệ tự hào với món nhút đơn sơ: “*Đừng khinh dưa, nhút, tương, cà/ Tuy không lịch sự nhưng mà sạch trong*” [12, tr.226]. Hay: “*Nghe ai bàn chuyện nhút, tương, cà/ Có phải đâu là chuyện xấu xa/ Dương Lễ ngày xưa ai cũng biết/ Cà nên danh phận biết đâu mà*” [10, tr.319]. Và từ món nhút đặc sản, người Nghệ vẫn thường nhắc nhau rằng: “*Đừng vội nghe nhút khinh khi/ Trước tuy đáng chát, sau thì bù thơm*” [13, tr.77]. Điều này phần nào thể hiện tính cách khí khái, trọng danh dự của người Nghệ. Đó cũng chính là những lời dạy bảo mà các thế hệ cha ông đi trước đã truyền lại cho con cháu “*Đói cho sạch, rách cho thơm*”./.

#### **Tài liệu tham khảo**

1. Bảo tàng Hồ Chí Minh (2007), *Chuyện kể của những người giúp việc Bác Hồ*, NXB Thông tấn, Hà Nội, tr.47-48.
2. Sông Lam Châu (2008), *Sản vật Việt Nam*, NXB Thanh niên, Hà Nội, tr.160-161.
3. Nguyễn Đồng Chi (chủ biên), (1995), *Địa chỉ văn hóa dân gian Nghệ Tĩnh*, NXB Nghệ An, Vinh, tr.425.
4. Bùi Thị Đào (2013), *Món ăn dân dã Thanh Chương*, NXB Thời đại, Hà Nội, tr.114-125.
5. Ninh Viết Giao (chủ biên), (2001), *Văn hóa ẩm thực dân gian xứ Nghệ*, NXB Nghệ An.
6. Trần Đình Hà (2010), “Nét độc đáo của ẩm thực xứ Nghệ”, *Tạp chí Thế giới di sản*, số Xuân Canh Dần 2010, tr.16-17.
7. Bùi Minh Hào (2014), *Ăn trong văn hóa và tính cách con người xứ Nghệ*, đăng ngày 4/12/2014, nguồn: <https://danthan.wordpress.com/2014/12/04/an-trong-van-hoa-va-tinh-cach-con-nguoi-xu-nghe/>.
8. Nguyễn Doãn Hương (1998), “Nghề làm nhút ở Thanh Chương”, in trong *Nghề, làng nghề thủ công truyền thống Nghệ An*, Ninh Viết Giao (chủ biên), NXB Nghệ An, tr.145-148.
9. Mai Khôi (Biên khảo và sáng tác), (2006), *Văn hóa ẩm thực Việt Nam, các món ăn miền Trung* (in lần thứ ba), NXB Thanh niên, Hà Nội, tr.378-379.
10. Nguyễn Bá Thành (2003), *Hương Khê 135 năm (1867-2002)*, NXB Văn hóa Thông tin, Hà Nội, tr.319-322.
11. Đinh Văn Thiên, Nguyễn Trung Minh, Hoàng Thế Long (2010), *Bắc Trung Bộ - vùng đất, con người*, NXB Quân đội nhân dân, Hà Nội, tr.210-213.
12. Ngô Đức Thịnh (2010), *Khám phá ẩm thực truyền thống Việt Nam*, NXB Trẻ, TP Hồ Chí Minh, tr.224-226.
13. Võ Thị Hoài Thương (2010), *Quà đặc sản trong văn hóa ẩm thực xứ Nghệ*, Luận văn thạc sỹ Văn hóa học, Trường Đại học Văn hóa Hà Nội, tr.73-77.
14. Hoàng Xuân Trường (chủ nhiệm đề tài), (2010), *Báo cáo tổng kết điều tra khảo sát nguồn tài nguyên cây, con đặc sản quý hiếm ở Nghệ An, đề xuất giải pháp bảo tồn và phát triển*, đề tài nghiên cứu khoa học cấp tỉnh Nghệ An, Vinh, tr.33-34.